

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

AVISO IMPORTANTE – El *Curriculum Vitae* abreviado no podrá exceder de 4 páginas.

Fecha del CVA	03/11/2025
----------------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Agustín Alejandro Ariño Moneva				
ORCID	0000-0001-6325-7100	Scopus	7003758945	Researcher ID	H-1590-2011
URL Web	https://scholar.google.es/citations?user=P5AhK5kAAAAAJ&hl=es				
CV completo	https://sideral.unizar.es/sideral/CV/agustin-alejandro-arino-moneva				

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad, Área de Nutrición y Bromatología		
Fecha inicio	28/12/2010		
Organismo/ Institución	Universidad de Zaragoza / Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)		
Departamento/ Centro	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos / Facultad Veterinaria		
Localidad	Zaragoza	País	España
Palabras clave	Seguridad Alimentaria; Micotoxinas; Microorganismos patógenos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
1995 - 2010	Profesor Titular de Universidad / Universidad de Zaragoza / España
1989 - 1995	Profesor Ayudante / Universidad de Zaragoza / España
1991 - 1992	Becario postdoctoral MEC / University of Nebraska-Lincoln / EE.UU.
1986 - 1989	Becario predoctoral FPI / Universidad de Zaragoza / España

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Doctor en Veterinaria	Universidad de Zaragoza / España	1991
Diploma de Suficiencia en Lengua Inglesa	Universidad de Zaragoza / España	1989
Licenciatura en Veterinaria	Universidad de Zaragoza / España	1985

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios):

Agustín Ariño es Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Zaragoza desde 2010, habiendo seguido la carrera académica de Becario de investigación FPI (1986-1989), Profesor Ayudante (1989-1995) y Profesor Titular (1995-2010). Obtuvo la Licenciatura en Veterinaria en 1985 y el Doctorado en 1991, con una investigación sobre contaminantes clorados persistentes en alimentos. Realizó una estancia postdoctoral de un año en la University of Nebraska-Lincoln (EE.UU.), donde se especializó en mohos y micotoxinas en alimentos. Desde 2012 es investigador principal (IP) del grupo de referencia «Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AES)», planteando proyectos de investigación para apoyar el proceso de evaluación de riesgos por peligros químicos y biológicos en la cadena alimentaria. Asimismo, pertenece a la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD, dedicada a la investigación de mohos y micotoxinas en la cadena alimentaria, así como sus procedimientos de descontaminación. El Dr. Ariño es miembro del Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2).

En su trayectoria científica, el Dr. Ariño ha trabajado en las siguientes líneas de investigación:

- (1) Evaluación de riesgos químicos en la cadena alimentaria: micotoxinas, contaminantes clorados, residuos de productos fito- y zoonos, estrategias de prevención y reducción del riesgo en la cadena alimentaria, técnicas de detección y control.
- (2) Evaluación de riesgos biológicos en la cadena alimentaria: microorganismos patógenos (*Listeria*, *Salmonella*, etc.), resistencia a los antibióticos, estrategias de prevención y eliminación de microorganismos patógenos (enfoque "One Health").
- (3) Calidad alimentaria y estudios de vida útil: análisis de parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales para determinar el tiempo durante el cual un alimento mantiene su calidad y seguridad, así como estudio de compuestos bioactivos y métodos de envasado para prolongar la vida útil.

Con el grupo AESA hemos obtenido financiación en varios proyectos competitivos, así como en numerosos contratos de investigación con empresas y administraciones para la transferencia tecnológica. En la línea de micotoxinas, el equipo de investigación ha desarrollado varios proyectos competitivos de I+D+i: 9 de programas nacionales (3 como IP), 2 de programas de la UE (1 como IP) y 3 de ámbito regional (2 como IP). El Dr. Ariño ha publicado 82 artículos en revistas SCI-JCR (54,9% en primer cuartil Q1), así como 12 capítulos de libros internacionales en editoriales de prestigio. Sus publicaciones han recibido más de 2.700 citas y su índice h es de 31 (Scopus). Tiene reconocidos los 5 sexenios de investigación CNEAI que ha solicitado, el último concedido en 2020 (periodo 2014-2019).

El Dr. Ariño es especialista en el uso de diversas técnicas analíticas, especialmente de cromatografía de líquidos (HPLC) y gases (GC). Su experiencia en calidad y seguridad alimentarias incluye la colaboración con organismos reguladores e industrias alimentarias, así como el asesoramiento en cuestiones técnicas, necesidades de investigación y problemas emergentes. Ha sido mentor de numerosos estudiantes de Grado, Máster y Doctorado, acogido y formado a científicos visitantes de dentro y fuera de España y dirigido 11 tesis doctorales realizadas por becarios financiados por diversos organismos. Además, ha participado en numerosas actividades de divulgación científica a la sociedad, como los proyectos FECYT "Alimentando Vocaciones" (8 ediciones) y "Campeones de la Alimentación" (2 ediciones), siendo coautor de 8 libros de divulgación científica.

El Prof. Ariño es docente en asignaturas del Grado en Veterinaria y del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos y del Máster en Nutrición Animal, en las materias (1) Microbiología e Higiene de los Alimentos y (2) Nutrición y Salud. Tiene reconocidos 7 quinquenios docentes, con calificación Positiva destacada en la evaluación de la docencia de todos los cursos académicos.

Por lo que respecta a la gestión, ha sido Profesor Secretario de Departamento y Vicedecano, miembro en diversas comisiones nacionales (ANEP, AEI, ANECA, Comisión de Dirección y Comisión Rectora del IA2) e internacionales (EAEVE, OMS, Erasmus). Tiene una estrecha relación de trabajo con algunos grupos de investigación internacionales y actualmente es miembro suplente de la red de riesgos emergentes EREN de EFSA.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES - Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.

C.1. Publicaciones científicas más importantes en revistas ISI con "peer review"

- 1/ Djenane, D., Khaled, B. M., Ben Miri, Y., Metahri, M. S., Montañés, L., Aider, M., & **Ariño, A.** (2024). Improved functionality, quality, and shelf life of merguez-type camel sausage fortified with spirulina as a natural ingredient. *Foods*, 14(1), 59. <https://doi.org/10.3390/foods14010059>

- 2/ Ben Miri, Y., Nouasri, A., Herrera, M., Djenane, D., & **Ariño, A.** (2023). Antifungal activity of menthol, eugenol and their combination against *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus niger* in vitro and in stored cereals. *Foods*, 12(11), 2108. <https://doi.org/10.3390/foods12112108>
- 3/ Herrera, M., Cavero, J., Franco, S., Álvaro, J., **Ariño, A.**, & Lorán, S. (2023). Mycotoxins and crop yield in maize as affected by irrigation management and tillage practices. *Agronomy*, 13(3), 798; <https://doi.org/10.3390/agronomy13030798>
- 4/ Belasli, A., Herrera, M., **Ariño, A.**, & Djenane, D. (2023). Occurrence and exposure assessment of major mycotoxins in foodstuffs from Algeria. *Toxins*, 15(7), 449. <https://doi.org/10.3390/toxins15070449>
- 5/ Bodas, R., Giráldez, F. J., Olmedo, S., Herrera, M., Lorán, S., **Ariño, A.**, López, S., Benito, A. & Juan, T. (2023). The effects of aflatoxin B1 intake in Assaf dairy ewes on aflatoxin M1 excretion, milk yield, haematology and biochemical profile. *Animals*, 13(3), 436; <https://doi.org/10.3390/ani13030436>
- 6/ Djenane, D., Ben Miri, Y., & **Ariño, A.** (2023). Use of Algerian type Ras El-Hanout spices mixture with marination to increase the sensorial quality, shelf life, and safety of whole rabbit carcasses under low-O₂ modified atmosphere packaging. *Foods*, 12(15), 2931. <https://doi.org/10.3390/foods12152931>
- 7/ Bervis, N., Lorán, S., Juan, T., Carramiñana, J. J., Herrera, A., **Ariño, A.**, & Herrera, M. (2021). Field monitoring of aflatoxins in feed and milk of high-yielding dairy cows under two feeding systems. *Toxins*, 13(3), 201; <https://doi.org/10.3390/toxins13030201>
- 8/ Belasli, A., Ben Miri, Y., Aboudaou, M., Aït Ouahioune, L., Montañes, L., **Ariño, A.**, & Djenane, D. (2020). Antifungal, antitoxigenic, and antioxidant activities of the essential oil from laurel (*Laurus nobilis* L.): Potential use as wheat preservative. *Food Science & Nutrition*, 8(9), 4717-4729; <https://doi.org/10.1002/fsn3.1650>

C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación (miembro de comité científico y/o organizador, conferencia invitada, presentación oral, póster)

- 1/ **Ariño, A.** Miembro del Comité Científico del IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD sobre las micotoxinas y hongos tóxicos y sus procesos de descontaminación. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
2. Concellón, M., Herrera, M., Lorán, S., Juan, T., **Ariño, A.** Analysis and evaluation of ochratoxin A in cocoa powder. Póster en IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
3. Juan, T., Martínez-Pineda, M., Bodas, R., Herrera, M., Delgado, D., Carramiñana, J.J., Yagüe, C., **Ariño, A.**, Lorán, S. Carry over ratio of aflatoxin M1 from raw sheep's milk to dairy products. Póster en IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
- 4/ **Ariño, A.** Miembro del Comité Científico del 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes & MycoTWIN Workshops 5-6. Valencia, 28-30 de junio de 2023.
- 5/ Herrera, M., Salas, G., Lorán, S., Carramiñana, J.J., Juan, T., Herrera, A., Yagüe, C., **Ariño, A.** Survey of aflatoxins in cocoa powder samples. Póster en MycoTWIN-MycoKey 2021 International Conference. Bari (Italia), 9-12 de noviembre de 2021.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal (CP).

1/ A06_23R: Grupo de referencia «Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AESA)»
Gobierno de Aragón (2023-2025) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Dirección, representación y coordinación de la actividad investigadora del grupo

2/ PID2019-106877RA-I00: Análisis y evaluación del riesgo por aflatoxinas en cacao y productos derivados (AFLACACAO)
Agencia Estatal de Investigación (2020-2024) IP: Marta Herrera Sánchez
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados

3/ RTA-2017-00085-C02-02: Estrategias de prevención y control en la cadena alimentaria para reducir el riesgo por aflatoxinas en leche de ovino y productos derivados (AFLASHEEP)
INIA (2018-2020) IP: Teresa Juan Esteban
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados

4/ RTC-2016-4833-2: Selección funcional de maíz libre de micotoxinas (FUN&SAFE CORN)
MINECO (2016-2019) IP: Marta Herrera Sánchez
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados

5/ AGL2014-57069-R: Aflatoxinas y cambio climático: estrategias integradas para la prevención y reducción del riesgo en la cadena alimentaria (AFLACLIMATE)
MINECO – FONDOS FEDER (2015-2018) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Coordinación de la actividad investigadora y cumplimiento de los objetivos del proyecto

6/ I-2014/031: Desarrollo de buenas practicas que prevengan la contaminacion de cereales y productos derivados por nuevas micotoxinas emergentes (MYCOPREV)
POCTEFA UE – FONDOS FEDER (2014-2015) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Coordinación de la actividad investigadora y cumplimiento de los objetivos del proyecto

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados, como contratos, patentes, etc.

1/ CPP2022-009559: Modelo predictivo de fusariosis y micotoxinas en cereales alojado en la nube FUSPREDICT (2023-2026)
MICIU. Tereos Starch & Sweeteners Iberia, S.A. IP: Marta Herrera Sánchez

2/ GOP-2024-0009-01: Cambio climático y aflatoxinas: el desafío en los cultivos de maíz en Aragón SAFECORN (2024-2027)
Sociedades Cooperativas Agrícolas de Aragón (varias) IP: Marta Herrera Sánchez

3/ OTRI 2023/0412: Micotoxinas en muestras de pienso destinado a ganado vacuno
Asociación Productores de Carne de Vacuno de Aragón IP: Marta Herrera Sánchez

4/ OTRI 2022/0057: Adsorción in vitro de micotoxinas mediante diez secuestrantes
Sociedad Anónima de Minería y Tecnología en Arcillas IP: Marta Herrera Sánchez

5/ OTRI 2019/0263: Análisis de micotoxinas en muestras de maíz y productos derivados
Tereos Starch & Sweeteners Iberia, S.A. IP: Marta Herrera Sánchez

6/ OTRI 2018/0274: In vitro study of the aflatoxin B1 binding capacity of zeolite clinoptilolite
OMYA International AG IP: **Agustín Ariño Moneva**